



suite & tea



All tea is produced from the same plant species, *Camellia Sinensis*. The method of production will determine the type of tea. The good climate and rich soil allow for an incredible variety of flavors in the production of the tea leaves.

tea
B
black

EARLY GREY

- 🍵 pale red
- 🌿 citrus, bergamot
- 🍷 light, citrus
- 📍 South Sri Lanka

DARJEELING 2nd FLUSH

- 🍵 reddish, orange
- 🌿 muscat grape
- 🍷 ripe grapes, astringent
- 📍 Himalaya

ASSAM BREAKFAST TEA

- 🍵 dark amber
- 🌿 malt and oak
- 🍷 robust and structured tannins
- 📍 East Indian

tea
G
Green

FLOWERING JASMINE & LILY

- 🍵 golden
- 🌿 floral
- 🍷 green tea and floral notes
- 📍 South-East China

JADE SWORD

- 🍵 yellow, golden
- 🌿 spring flowers, herbaceous
- 🍷 herbaceous and fresh
- 📍 South China

MOROCCAN MINT

- 🍵 intense yellow
- 🌿 strong mint
- 🍷 fresh mint and green tea
- 📍 China

tea
P
Puerh

COOKED PUERH MINI CAKES

- 🍵 deep red
- 🌿 earthy and forest in spring
- 🍷 wood and incense
- 📍 South China

tea
O
olong

IRON BUDDHA

- 🍵 light with green highlights
- 🌿 peach, apricot, citrus
- 🍷 herbaceous, fruity and floral
- 📍 South-East China

tea
B
White

JASMINE & SILVER NEEDLE

- 🍵 green with hints of silver
- 🌿 summer fruit, jasmine
- 🍷 melon, cucumber and jasmine
- 📍 South China

RITUALS

Make every moment a ceremony
We personalize your latte by choosing your favourite milk: Cow milk, oat drink, soya drink or almond drink

Ceremonial Matcha latte

- 🍵 Light green
- 🌿 herbaceous, smooth
- 🍷 Umami, vegetal sweetness
- 📍 Japan

Cold teas

- Green tea with lemon and mint
- Red berry tea with a hint of lime
- Black tea with cornflower blossom
- Roiboos with lemon balm, cinnamon, and orange

Cup of tea or infusion 5,40€ / Cold teas 6,40€ / Matcha latte 8,00€

🍵 color 🌿 scent 🍷 flavor 📍 origin

All prices are in € and include local taxes.

Infusions

ROOIBOS

- 🍵 red
- 🌿 plum, fresh straw and vanilla
- 🍷 mild with hints of orange
- 📍 Southern Africa

BLACKCURRANT & HIBISCUS

- 🍵 deep pink
- 🌿 red fruits, florals
- 🍷 red fruits
- 📍 Germany

CHAMOMILE FLOWER

- 🍵 intense yellow
- 🌿 summer flowers
- 🍷 floral
- 📍 Croatia

LEMONGRASS & GINGER

- 🍵 straw yellow
- 🌿 citrus
- 🍷 citronella, ginger
- 📍 Thailand

LEMON VERBENA

- 🍵 yellow with green tones
- 🌿 lemon
- 🍷 intense citrus flavor
- 📍 Morocco

PEPPERMINT LEAF

- 🍵 golden yellow
- 🌿 intense mint
- 🍷 pure mint flavor
- 📍 Germany

Afternoon tea

Exclusive tea service, accompanied by our best selection of sweet and savory: petit choux, scones, sandwiches, macarons and more (2 pers.)	60,80€
Experience Suite & Tea with Champagne (2 pers.)	60,95€
Tasting of chocolates and Bollinger (2 pers.)	104,80€

Selection of sweets

FROM OUR ARTISAN BAKERY

Macarons (4 pcs.)	8,45€
Mini éclair (2 pcs.)	5,95€
Mini profiteroles (2 pcs.)	5,95
Mini financiers (4 pcs.)	8,45€
Mini muffins (4 pcs.)	8,45€

Chocolate boutique

Chocolates

(6 / 12 uds.)
10,90€ / 20,90€

Our team will be happy to advise you to make the most of the experience

Selection of sandwiches

Cured salmon, dill sour cream, pickled red cabbage and truffle roe	8,95€
Hummus, roasted eggplant, marinated tomato, lamb's lettuce	7,95€
Original pastrami, mustard, mayonnaise, pickles and rocket	8,96€
Turkey, tzatziki, and pickled onion	7,95€
Ham, avocado and fresh cheese	7,95€

Sparkling wines

CAVA

Juvé & Camps Esencia Púrpura

🍷 **10,45€** 🍷 **39,95€**

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée

🍷 **19,95€** 🍷 **108,95€**

Coffees

Espresso Decaffeinated Glass of milk Macchiato Coffee with milk	3,45€
Cappuccino Macchiato with condensed milk	3,95€
Viennese Coffee Frappé coffee	4,45€
Irish coffee Coffee with milk and liquor Baileys coffee	
French coffee Coffee with brandy	6,95€

All prices are in € and include local taxes.



Signature Cocktails

MAGUEY PASSION MULE

Mezcal, lemon juice, passion fruit purée and ginger beer

accompanied by cheesecake baked in our artisan bakery.

HALF BOUNTY

White rum, Liquor 43, coconut milk and coconut cream

served with a delicious homemade chocolate brownie from the Pastry Chef.

TEA STAR MARTINI

Vanilla Absolut, Amaretto, and red berries tea together

with the preparation of a mini roast beef sandwich, carefully selected.

NORMAND OLD FASHIONED

Calvados Père Magloire cold infused with rooibos tea, brown sugar, orange essential oil and Bitter Cask.

Perfect pairing for brioche with smoked Nordic salmon.

Tea & Tonic

Cold infused gins.

RED PASSION

Nordés gin, blackcurrant, hibiscus, and Premium tonic.

CITRUS FRESH

Tanqueray Rangpur Lime Gin, lemongrass, ginger and Premium tonic.

JASMINE FLORAISON

G'vine Floraison Gin cold infused with Jasmine Silver Needle infusion blended with Premium tonic.

SUNSET

Macaronesian Gin cold infused with Rooibos infusion blended with Premium tonic.

REJUVENATING MINT

Citadelle gin cold infused with peppermint leaf infusion combined with Premium tonic.

Signature Cocktails 22,95€ / Tea & Tonic 20,95€

All prices are in € and include local taxes.



ARAB TEA SELECTION

HOT TEA

TUNISIAN

Green tea, orange blossom, mint, and pine nuts

TURKISH

Black tea, apple, and cinnamon

EMBRUJO MORISCO

Black tea, Rooibos, caramel pieces, vanilla, jasmine flowers, mallow blossom, and natural aroma

BRISAS DE ORIENTE

Green tea with vanilla, freeze-dried strawberry, tropical fruit cocktail, jasmine blossom, mallow blossom, and natural aroma

AL ANDALUS

Black tea, milk, orange, lemon, clove, cardamom, cinnamon, vanilla, hibiscus, orange blossom, and ginger

TÉ DE JAULA

Green sencha tea that will surprise you with its sweet and refreshing aroma of melon and mint

COLD TEA

EL GENERALIFE

Green tea, cardamom, mint, and orange blossom

PALACIO NAZARI

Green tea, black tea, flowers, orange blossom, and fruit cocktail

7 VELOS

Exquisite blend of green teas: Sencha, Chun Mee and White Mao Feng with pieces of pineapple, papaya, strawberries, marigold petals and natural aroma

TÉ ATARDECER EN MARRAKECH

A successful blend that combines the refreshing taste of mint and the aromatic fragrance of lemon. Ideal to drink at any time of the day and especially for a good digestion

Hot tea 5,40€ / Cold tea 6,40€

All prices are in € and include local taxes.



ARAB TEA SELECTION

COCKTAIL

WITH ALCOHOL

JAULA MARTINI

Raspberry vodka, Midori, almond syrup, and cage tea

TURKISH STORMY

Dark rum, apple liqueur, Turkish tea, and ginger beer

NON-ALCOHOLIC

AL ANDALUS PUNCH

Bewitching tea, mango pulp, falernum syrup, and orange juice

TUNISIAN SOUR

Amaretto syrup, lemon juice, and Tunisian tea

DELIGHT YOURSELF WITH OUR SUGGESTIVE TEAS ACCOMPANIED BY:

Walnut and honey baklava

Pistachio cheesecake

Almond Briwat

Moroccan Chamia

With alcohol 17,45€ / Non-alcoholic 14,95€
Accompanied Tea 3,95€

All prices are in € and include local taxes.



suite & tea



Todo el té se produce a partir de la misma especie de planta, Camellia Sinensis. El método de producción determinará el tipo de té. El buen clima y un suelo rico, permiten una increíble variedad de sabores en la producción de las hojas de té.

té N negro

EARLY GREY

- 🍵 rojo pálido
- 🌿 cítricos, bergamota
- ⚖️ ligero, cítricos
- 📍 sur de Srilanka

DARJEELING 2nd FLUSH

- 🍵 rojizo, anaranjado
- 🌿 uva moscatel
- ⚖️ uvas maduras, astringente
- 📍 Himalaya

ASSAM BREAKFAST TEA

- 🍵 ámbar oscuro
- 🌿 malta y roble
- ⚖️ taninos robustos y estructurados
- 📍 este de India

té V verde

FLOWERING JASMINE & LILY

- 🍵 dorado
- 🌿 floral
- ⚖️ té verde y notas florales
- 📍 sud-este de China

JADE SWORD

- 🍵 amarillo, dorado
- 🌿 flores de primavera, herbáceo
- ⚖️ herbáceo y fresco
- 📍 sur de China

MOROCCAN MINT

- 🍵 amarillo intenso
- 🌿 menta intensa
- ⚖️ menta fresca y té verde
- 📍 China

té P Puerh

COOKED PUERH MINI CAKES

- 🍵 rojo intenso
- 🌿 térreo y bosque en primavera
- ⚖️ madera e incienso
- 📍 sur de China

té O olong

IRON BUDDHA

- 🍵 claro con reflejos verdes
- 🌿 melocotón, albaricoque, cítricos
- ⚖️ herbáceo, frutal y floral
- 📍 sur-este de China

té B blanco

JASMINE & SILVER NEEDLE

- 🍵 verde con toques plateados
- 🌿 fruta de verano, jazmín
- ⚖️ melón, pepino y jazmín
- 📍 sur de China

RITUALS

Haz de cada momento una ceremonia Personalizamos tu café latte eligiendo tu leche favorita: Leche de vaca, de avena, de soja o de almendras

Ceremonial Matcha latte

- 🍵 verde claro
- 🌿 herbáceo, suave
- ⚖️ umami, dulzor vegetal
- 📍 Japón

Tés fríos

- Té verde con limón y menta
- Té de frutos rojos con toque de lima
- Té negro con flor de aciano
- Roibos con melisa, canela y naranja

Taza de té o infusión 5,40€ / Tés fríos 6,40€ / Matcha latte 8,00€

🍵 color 🌿 aroma ⚖️ sabor 📍 origen

Todos los precios en € incluyen el IGIC

Infusiones

ROOIBOS

- 🍵 rojo
- 🌿 ciruela, paja fresca y vainilla
- ☞ suave con toques a naranja
- 📍 sur de África

BLACKCURRANT & HIBISCUS

- 🍵 rosado intenso
- 🌿 frutos rojos y florales
- ☞ frutos rojos
- 📍 Alemania

FLOR DE CAMOMILA

- 🍵 amarillo intenso
- 🌿 flores de verano
- ☞ floral
- 📍 Croacia

LEMONGRASS & GINGER

- 🍵 amarillo pajizo
- 🌿 cítricos
- ☞ citronela y jengibre
- 📍 Tailandia

LIMÓN VERBENA

- 🍵 amarillo con tonos verdes
- 🌿 limón y cítricos
- ☞ intenso sabor cítrico
- 📍 Marruecos

PEPPERMINT LEAF

- 🍵 amarillo dorado
- 🌿 menta intensa
- ☞ puro sabor a menta
- 📍 Alemania

Afternoon tea

Exclusivo servicio de té, acompañado de nuestra mejor selección de dulce y salado: petit choux, scones, sándwiches, macarons y mucho más (2 pers.)	60,80€
Experiencia Suite & Tea con Champán (2 pers.)	60,95€
Degustación de Bombones y Bollinger (2 pers.)	104,80€

Selección de dulces

DE NUESTRO OBRADOR ARTESANO

Macarons (4 uds.)	8,45€
Mini éclair (2uds.)	5,95€
Mini profiteroles (2 uds.)	5,95
Mini financiers (4 uds.)	8,45€
Mini muffins (4 uds.)	8,45€

Chocolate boutique

Bombones

(6 / 12 uds.)
10,90€ / 20,90€

Nuestro equipo estará encantado de asesorarle para que disfrute al máximo de la experiencia

Selección de sándwiches

Salmón curado, crema agria con eneldo, col roja encurtida y huevas de trufa	8,95€
Hummus, berenjenas asadas, tomate marinado, canónigos	7,95€
Pastrami original, mostaza, mahonesa, pepinillos y rúcula	8,96€
Pavo, tzatziki y cebolla encurtida	7,95€
Jamón cocido, aguacate y queso fresco	7,95€

Espumosos

CAVA

Juvé & Camps Esencia Púrpura

🍷 10,45€ 🍷 39,95€

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée

🍷 19,95€ 🍷 108,95€

Cafés

Espresso Descafeinado Vaso de leche Cortado Café con leche	3,45€
Capuccino Café leche y leche	3,95€
Café Vienés Café Frappé	4,45€
Café irlandés Barraquito Café con Baileys Café francés Carajillo	6,95€



Cóctel Gastro

MAGUEY PASSION MULE

Mezcal, zumo de limón, puré de fruta de la pasión y ginger beer

acompañado de tarta de queso horneada en nuestro obrador artesano.

HALF BOUNTY

Ron blanco, Licor 43, leche de coco y crema de coco

servido con delicioso brownie de chocolate casero de la Pastry Chef.

TEA STAR MARTINI

Absolut vainilla, Amaretto, té de frutos rojos

junto con la elaboración de un mini sándwich de roast beef, cuidadosamente seleccionado.

NORMAND OLD FASHIONED

Calvados Père Magloire infundado en frío con té roiboos, azúcar moreno, aceite esencial de naranja y Bitter Cask,

maridaje perfecto para el brioche con salmón nórdico ahumado.

Tea & Tonic

Ginebras infusionadas en frío.

RED PASSION

Ginebra Nordés, blackcurrant & hibiscus, tónica Premium.

CITRUS FRESH

Ginebra Tanqueray Rangpur Lime, lemongrass & jengibre, tónica Premium.

JASMINE FLORAISON

Ginebra G'Vine Floraison infusionada en frío con nuestra infusión de Jasmine Silver Needle combinada con tónica Premium.

SUNSET

Ginebra Macaronesian infusionada en frío con una infusión de Roiboos combinada con tónica Premium.

REJUVENATING MINT

Ginebra Citadelle infusionada en frío con nuestra infusión de Peppermint Leaf combinada con tónica Premium.

Cóctel Gastro 22,95€ / Tea & Tonic 20,95€

Todos los precios en € incluyen el IGIC



TÉS CALIENTES

TUNECINO

Té verde, flor de azahar, hierbabuena y piñones

TURCO

Té negro, manzana y canela

EMBRUJO MORISCO

Té negro, Rooibos, trozos de caramelo, vainilla, flores de jazmín, malva flor y aroma natural

BRISAS DE ORIENTE

Té verde a la vainilla, fresa liofilizada, cóctel de frutas tropicales, flor de jazmín, malva flor y roma natural

AL ANDALUS

Con leche, té negro, naranja, limón, clavo, cardamomo, canela, vainilla, hibiscus, azahar y jengibre

TÉ DE JAULA

Un té verde sencha que sorprenderá por su aroma dulce y refrescante de melón con menta

TÉS FRÍOS

EL GENERALIFE

Té verde, cardamomo, menta, hierbabuena y azahar

PALACIO NAZARI

Té verde, te negro, flores, azahar y cóctel de frutas

7 VELOS

Mezcla exquisita de tés verdes: Sencha, Chun mee y blanco Mao Feng, con trozos de piña, papaya, fresas, pétalos de caléndula y aroma natural

TÉ ATARDECER EN MARRAKECH

Exitosa mezcla que combina el refrescante sabor de la hierbabuena y la fragancia aromática del limón. Ideal para tomar a cualquier hora del día y especialmente para hacer una buena digestión

Tés Calientes 5,40€ / Tés Fríos 6,40€



COCTELERÍA

CON ALCOHOL

JAULA MARTINI

Vodka de frambuesa, midori, sirope de almendra y té jaula

TURCO STORMY

Ron oscuro, licor de manzana, té turco y ginger beer

SIN ALCOHOL

AL ANDALUS PUNCH

Té embrujo, pulpa de mango, sirope falernum y zumo de naranja

SOUR TUNECINO

Sirope de amaretto, zumo de limón y té tunecino

DELÉITSE CON NUESTROS SUGERENTES TÉS ACOMPAÑADOS DE:

Baklava de nueces y miel

Cheese cake de pistachos

Briwats de almendra

Chamia marroquí

Coctelería con alcohol 17,45€ / Coctelería sin alcohol 14,95€
Acompañamientos Tés 3,95€

Todos los precios en € incluyen el IGIC